

Sorbate de Potassium

SORBATE DE POTASSIUM (E202) EST UN INHIBITEUR LEVURIEN UTILISÉ POUR ÉVITER LE DÉVELOPPEMENT DE LA «FLEUR» DANS LA VINIFICATION DES VINS DOUX ET EMPÊCHER LA REFERMENTATION DES VINS CONTENANT DES SUCRES FERMENTESCIBLES.

COMPOSITION :

SORBATE DE POTASSIUM PUR $C_6H_7O_2K$

Caractéristiques physiques

- * Aspect : granulé
- * Couleur : blanc

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose : 10-25 g/hl.
À diluer dans 5 fois son poids d'eau.
Employer dans l'heure suivant la préparation.
Dose maximale légale :
26,79 g/hl de sorbate de potassium
(soit 200 mg/l en acide sorbique).
Compte tenu du risque de dégradation de l'acide sorbique en géraniol, veiller à un niveau de SO_2 libre élevé.

Analyse physico-chimique

* Pureté	(%)	> 99
* Métaux lourds	(ppm)	< 10
* Humidité	(%)	< 1
* Arsenic	(ppm)	< 3
* Plomb	(ppm)	< 5
* Mercure	(ppm)	< 1

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sachet de 1 kg - Carton de 25 kg
Sac de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
À utiliser le plus rapidement possible après ouverture.